

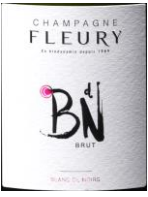
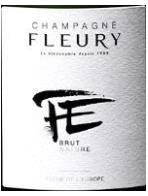
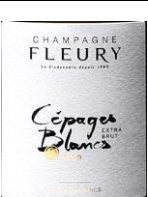
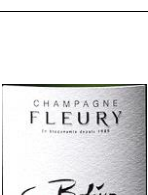




Champagne Fleury

シャンパーニュ・フルーリー



シャンパーニュ地方で最も早くピオロジック、及びピオディナミに取り組み、尊敬される生産者の一人である、ジャン・ピエール・フルーリー氏。1970年には既に、除草剤、化学薬品、有機肥料の使用を廃止する。ピオディナミは1989年に試験開始し、1992年には所有する15ha全てをこの農法に転換した。現在は5人の子供たちとともに、ワイナリーを営んでいる。良質なシャンパーニュ造りだけでなく、このメゾンの大きな功績は、二次発酵用の酵母を自社畑から選別培養した酵母「クオーツ」の開発。それまで、実質全てのシャンパーニュ・メゾンが二次発酵には限られた種類の培養酵母から選ばなければならなかった中、この新酵母の開発は革新的業績と讃えられている。畑は主に中生代の粘土石灰質が中心で、最・若樹でも1980年代の植樹。1970年代植樹の古木も非常に多く残るのも、このメゾンの深遠な奥行きある味わいの要因の一つ。また近年では、一部で瓶内二次発酵を王冠ではなくコルクで行い、酸化防止剤無添加キュヴェもリリースするなど、進取の気性と高い志に基づくシャンパーニュ造りで、年ごとに評価が高まっている。2023年7月、ジャン・ピエール氏は亡くなったが、その遺志はジャン・セバスチャン、ブノワ、モルガン達の子供たちへと受け継がれている。

◎ Blanc de Noirs - Brut ブラン・ド・ノワール ブリュット				
	煙	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：主に1980年代	醸造 ステンレスタンク醗酵 ステンレスタンク熟成 リザーヴワインは大樽でソレラシステム 4年間瓶内シュールリー熟成	備考 1955年に初めて造り出されたキュヴェで、長らくメゾンの代名詞的な位置づけのシャンパーニュとして親しまれてきた。ピノらしい果実味を香りにも味わいにも感じ、40%以上ブレンドされるリザーヴワインにも2006年からソレラシステムを採用しており、味わいに奥深さを与える。
◎ Brut Nature - Fleur de l'Europe ブリュット・ナチュラル フルール・ド・リュエロップ				
	煙	品種：ピノ・ノワール主体、シャルドネ 植樹：1970~1980年代 位置：南南西向き 土壌：石灰質粘土	醸造 マロラクティック醗酵あり ステンレスタンクで約10ヵ月間熟成 4年間瓶内シュールリー熟成	備考 1992年に初めてピオディナミ認証を受けたキュヴェで、メゾンの入り口のシャンパーニュとして、広く活躍する。フレッシュな果実味と、約30%ブレンドされるリザーヴワインによる味わいの厚みが共存する。 MagnumとJeroboamはゆっくりと熟成するので、抜栓時の味わいのコントラストを際立たせるために、ドザージュを行い、Extra Brutとすることがあるが、通常はBrut Nature。
◎ Extra Brut - Cépages Blancs エクストラ・ブリュット セパージュ・ブラン				
	煙	品種：シャルドネ主体 植樹：1970~1980年代 位置：南東 土壌：粘土石灰質	醸造 木製樽と珪礫タンクで1年間熟成 7年間瓶内シュールリー熟成	備考 コート・ド・シャンブロー、ヴァル・ド・ブリュヌ、シャルム・ド・フィンの畑から、シャルドネとピノ・ブラン2種類の白品種（Cépages Blancs）のブレンド。酸とミネラルを基調としており、しつこい甘さを感じさせないが、瓶内シュールリー熟成期間が長いので、コクのある味わいしている。
◎ Extra Brut - Boléro エクストラ・ブリュット ボレロ				
	煙	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1970年代 位置：南南西 土壌：粘土石灰質	醸造 オーク樽醗酵 木製樽と珪礫タンクで15ヵ月間熟成 9年間瓶内シュールリー熟成	備考 1988年や1990年のピノノワール100%のシャンパーニュが度重ねておこなったテイステイングで、ピノのモノ・セパージュ・ワインでも非常によい熟成を遂げることがわかり、オーブを代表する品種、そしてドメヌのフラッグ・シップでもあるピノ・ノワールのミレジメ・ワインを、また2004年から復活させることとなった。 オーブ地方のピノノワールでは珍しいといえる、エレガントで熟成するほどに繊細な味わいへと変貌と遂げるワイン固すぎず、重くない味わいに仕上がっている。瓶内二次醗酵を（王冠ではなく）コルクでおこなっている。瓶内シュールリー熟成の長いタイプではあるが、デゴルジュマン後すぐは、ブドウの果実味が新鮮で、それと骨格を活かすために、ドザージュは控えめ。
◎ Brut - Robert Fleury ブリュット ロバール・フルーリー				
	煙	品種：シャルドネ、ピノ・ブラン、ピノ・ムニエ、ピノ・ノワール 植樹：1980年代 位置：標高約250m、南西向き 土壌：キンメリッシュ階の石灰質粘土	醸造 オーク樽醗酵 木製樽で14ヵ月間熟成 10年間瓶内シュールリー熟成	備考 1929年にフルーリーの最初のキュヴェを生み出したロバール・フルーリーを称えたキュヴェ名。瓶内二次醗酵を（王冠ではなく）コルクでおこなっている。 ピノ・ノワール100%のボレロに対し、白品種が70%をしめ、ドザージュも多めゆえの、熟成シャンパーニュに必要な要素がそろっている。トーストや、シャンピニオンの香り、練れた甘みのコクがあるうえで、全体の印象としては、スマートな印象なのが、フルーリーのスタイル。
◎ Extra Brut - Sonate エクストラ・ブリュット ソナタ				
	煙	品種：ピノ・ノワール主体 ピノ・ブラン、シャルドネ 植樹：1970年代 土壌：粘土石灰質、キンメリジャン	醸造 珪礫タンクで20~25日間醗酵 珪礫タンクと樽で10ヵ月間熟成後 4~5年間瓶内シュールリー熟成	備考 ※SO2無添加 20年間ピオディナミ栽培を実践してきた畑の収穫を間近に控えた2009年、ジャン・ピエール・フルーリーと息子のジャン・セバスチャンは、次なる段階への飛躍を試みた。それは「ピオディナミ栽培の考えをセラーにも適用する」こと。1996年には、すでに自社の畑に生息する酵母の隔離培養に成功していたものの、その後10年間にわたる試行錯誤を2段階の醗酵過程で繰り返したあげく、2006年に新たなシャンパーニュ酵母『クオーツ』の開発に成功。そして遂に2009年、ブドウの作柄に恵まれ、果実を十分に尊重した「サン・スフル」（亜硫酸塩非使用）ワインの醸造が可能となった。 品種の割合はVTによって異なる。